

Safspiryt HG-1

Skład

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

Charakterystyka drożdży

- **Charakterystyka fermentacji:**
 - możliwość pracy w nastawach o dużej zawartości cukrów.
 - temperatura fermentacji 25 - 35° C.
 - duża odporność na alkohol, do 18%.
 - duża odporność na ciśnienie osmotyczne
 - odporność na wysokie temperatury (drożdże termotolerancyjne)
 - zdolność do pracy z różnymi rodzajami moszczu.

Rekomendacja

Wykorzystywane do fermentacji nastawów o wysokiej potencjalnej zawartości alkoholu. Mają dużą tolerancję zawartości alkoholu (do 18%), bardzo dobrą odporność na ciśnienie osmotyczne oraz wysoką temperaturę fermentacji (drożdże termotolerancyjne). Szczep ten daje dobre rezultaty, gdy pracuje w nastawach o wysokiej potencjalnej zawartości alkoholu, pozwalając na maksymalne wykorzystanie pojemności zbiorników oraz olbrzymią oszczędność energii. Nie wpływa na alkoholowy profil produktów. Drożdże te fermentują każdy rodzaj nastawu, brzezki, moszczu wytworzonego z różnych zbóż, ziemniaków lub innych rodzajów skrobi, trzciny cukrowej, soku z agawy lub tequili oraz czystego cukru.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do 10-krotnie większej masy wody o temperaturze 30-35° C, znajdującej się w szerokim naczyniu. Cała powierzchnia wody powinna być pokryta cienką warstwą drożdży. Odczekać 20 minut. Delikatnie wymieszać unikając formowania się grudek. Powoli podwoić objętość poprzez powolne dodawanie nastawu ze zbiornika, dzięki temu temperatura zostanie obniżona. Poczekać 10 minut. Dokładnie wymieszać uwodnione drożdże w nastawie. Różnica temperatury uwodnionych drożdży i nastawu nie powinna przekraczać 5° C.

Dawkowanie:

nastawy 30-50 g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu